BS EN 12815 Fabriquée par AGA

Mode d'emploi pour la Cuisinère à bois Rayburn Cookmaster 300W

CE

Protection du consommateur
En tant que fabricant responsable, nous apportons tous les soins nécessaires pour garantir que nos cuisinières sont conçues et fabriquées en vue de répondre aux prescriptions correspondantes en matière de sécurité dans le cas d'une utilisation et d'une installation correctes.
NOTE IMPORTANTE: VEUILLEZ LIRE LA GARANTIE CI-JOINTE
Toute modification non agréée par Aga est susceptible d'entraîner l'annulation de l'homologation de la cuisinière, de sa garantie et pourrait également constituer une enfreinte à vos droits statutaires.
Employez seulement les pièces de rechange agréées.
Tous les règlements locaux, y compris les règlements relatifs aux normes nationales et européennes, doivent être observés lors de l'installation de cette cuisinière.

Contrôle des substances - Hygiène et sécurité
Important
Il est possible que cette cuisinière renferme les matériaux indiqués ci-dessous. Il relève de la responsabilité de l'utilisateur/de l'installateur de s'assurer de porter des vêtements de protection individuelle lors de la manipulation de ces matériaux ; sinon, ils peuvent être nuisibles à la santé et à la sécurité ; voir plus bas pour obtenir de plus amples renseignements.

Briques réfractaires, combustibles granuleux, combustibles

Portez des gants jetables en cas de manipulation.

Ciment réfractaire :

Portez des gants jetables en cas de manipulation.

Colles et produits d'étanchéité :

Soyez vigilant ; si ceux-ci se trouvent toujours à l'état liquide, portez un masque pour le visage et des gants jetables.

Fil de verre, laine de verre, plaques isolantes, fibres céramiques, kérosène :

Ces produits sont susceptibles d'être dangereux en cas d'inhalation, pouvant irriter la peau, les yeux, le nez et la gorge. En cas de manipulation, évitez leur inhalation et tout contact avec la peau et les yeux. Portez des gants jetables, un masque pour le visage et des lunettes de protection. Après manipulation, lavez-vous les mains et les parties exposées. Au moment de mettre le produit au rebut, réduisez la poussière à l'aide d'un vaporisateur et veillez à ce que les pièces soient enveloppées de manière sûre.

INTRODUCTION

La Rayburn 300W a été conçue pour brûler exclusivement des bûches de bois. Les déflecteurs de la grille doivent impérativement être en place avant d'utiliser la cuisinière.
CETTE CUISINIÈRE N'EST PAS AGRÉÉE POUR Y BRÛLER DES COMBUSTIBLES MINÉRAUX SOLIDES

En cas d'utilisation normale, il n'est pas nécessaire d'agiter la grille. Ce n'est qu'à l'usage qu'il sera possible de déterminer le réglage optimal du volant d'aération et du registre du conduit de cheminée, qui variera en fonction des besoins au jour le jour.
Curseur à air secondaire

En ouvrant la porte de la boîte à feu, vous pouvez voir le curseur à air secondaire à la base de l'ouverture : celui-ci doit être réglé en fonction du type de bois utilisé, comme suit :
Curseur à air demi ouvert : la plupart des types de bois
Curseur à air fermé : certains bois durs, comme du chêne, ou au moment d'y mettre le feu.

AVERTISSEMENT :
SURFACES CHAUDES, utilisez l'outil fourni pour opérer la cuisinière. Il est recommandé d'utiliser les gants de cuisine fournis pour soulever les couvercles bombés et utiliser la plaque de cuisson. Des gants de cuisine de rechange sont en vente à la boutique Aga.

AVERTISSEMENT
IL EST IMPÉRATIF DE MAINTENIR FERMÉES EN PERMANENCE LA PORTE DU CENDRIER ET LA PORTE DE LA BOÎTE À FEU PENDANT L'UTILISATION NORMALE, SAUF LORS DE SON ALLUMAGE OU DE SON ALIMENTATION EN COMBUSTIBLE.

Déflecteur
La cuisinière est pourvue de trois déflecteurs se présentant sous la forme de plaques rectangulaires de restriction d'air au niveau de la grille. Ceux-ci doivent toujours se trouver en place lorsque la cuisinière fonctionne ; ils ont pour fonction de contrôler la quantité d'air qui pénètre dans la boîte à feu. Ils doivent être enlevés pour nettoyer la grille et pouvoir utiliser la barre d'agitation située sur le côté gauche de la cuisinière, mais ils doivent impérativement être remis en place après chaque opération de nettoyage.

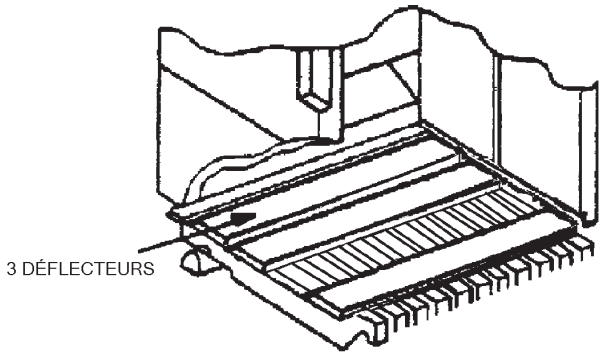


Fig. 1

COMBUSTIBLES RECOMMANDÉS

La cuisinière a été testée en utilisant des bûches de bois. Elle n'est pas adaptée pour y brûler des combustibles minéraux solides.

Le bois doit être conservé à l'abri et au sec, dans un endroit bien aéré. Il n'est pas recommandé de brûler des déchets de cuisine.

FEUX DE CHEMINEE

Prévention :

Il ne se produit pas de feux de cheminée si les cheminées sont propres, intactes et installées correctement. Demandez à un ramoneur professionnel de la ramoner et faites réviser votre cuisinière au moins une fois par an. Des nettoyages plus fréquents peuvent être nécessaires en fonction du combustible brûlé, du type de cuisinière et de sa fréquence d'utilisation. En règle générale, les cuisinières relativement anciennes ou utilisées fréquemment nécessitent d'être nettoyées plus d'une fois par an.

Détection d'un feu de cheminée :

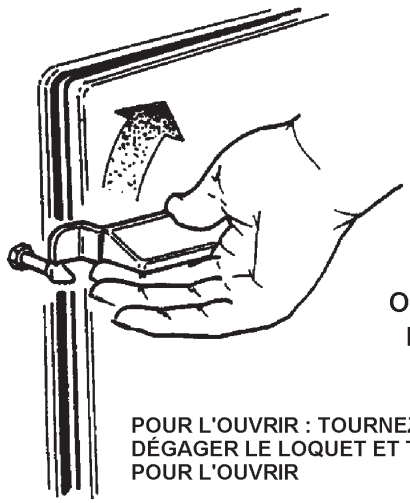
Le premier signe d'un feu de cheminée se manifeste généralement par le bruit, véritable bourdonnement qui ne fait qu'accroître alors que l'intensité du feu augmente. Des volutes de fumée noire et des étincelles s'échappent du haut de la cheminée ; en cas d'incendies très graves, les flammes peuvent s'échapper sur plusieurs mètres au-dessus de la cheminée.

Mesures à prendre:

En cas de feu de cheminée, observez les étapes suivantes tout en ne mettant personne en péril.

1. Appelez immédiatement les pompiers.
2. Faites sortir tout le monde de la maison.
3. Fermez l'arrivée d'air de la cuisinière, c'est-à-dire le volant d'aération et le registre du conduit de cheminée. Le fait de limiter l'arrivée d'air du feu permettra d'en réduire son intensité. Si le raccord de cheminée est pourvu d'un registre, bouchez-le ou fermez-en l'ouverture.
4. Si vous avez un extincteur à portée de main, ouvrez juste assez la porte de la cuisinière pour y insérer la buse d'un extincteur à poudre de 4 kg, pour des incendies de classe ABC. Videz l'intégralité du contenu de l'extincteur dans la cuisinière et fermez la porte.
5. Si possible, humidifiez le toit et les autres combustibles rangés à l'extérieur pour éviter les incendies allumés par des étincelles et des flammes.
6. Surveillez de près toutes les surfaces combustibles à proximité de la cheminée. Lors des incendies de cheminée graves, ces surfaces peuvent devenir tellement chaudes qu'elles en viennent à prendre feu d'elles-mêmes.

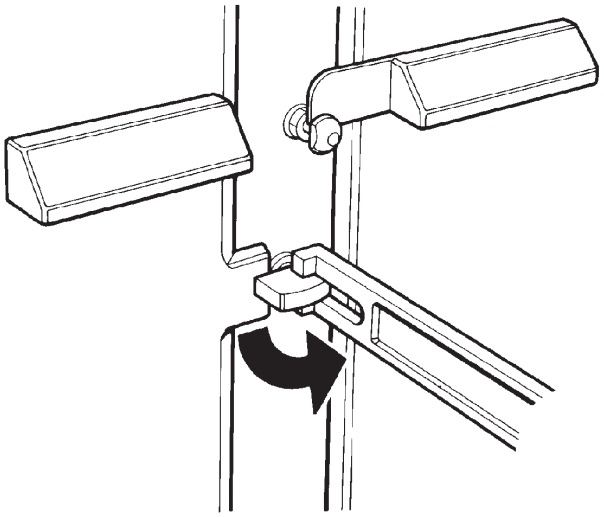
Après un feu de cheminée, faites vérifier la cheminée par un ramoneur professionnel ou un installateur de cuisinières.



OUVERTURE DE LA PORTE DU FOUR

POUR L'OUVRIR : TOURNEZ LA POIGNÉE POUR DÉGAGER LE LOQUET ET TIREZ-LA VERS VOUS POUR L'OUVRIR

Fig. 2 DESN 515232



OUVERTURE DE LA PORTE DE LA BOÎTE À FEU

Fig. 3 DESN 515248

PORTES DE LA CUISINIÈRE

PORTE DU FOUR - VOIR LA FIGURE 2

Pour ouvrir la porte : Tournez légèrement la poignée pour soulever le loquet de la porte de sa tige de verrouillage et tirez sur la porte pour l'ouvrir.

Pour fermer la porte : Fermez délicatement la porte jusqu'à ce que le loquet de la porte entre en contact avec sa tige de verrouillage.

PORTE DE LA BOÎTE À FEU ET PORTE DU CENDRIER

La porte de la boîte à feu et la porte du cendrier sont maintenues fermées au moyen d'une vis à tourner. Un outil est fourni pour opérer ces vis lorsque la cuisinière est chaude ; celles-ci peuvent être ajustées pour que les portes soient fermées à fond. **POUR ÉVITER TOUTE SURCHAUFFE, IL EST IMPORTANT DE VEILLER À BIEN FERMER CES PORTES.**

ALIMENTATION AU BOIS OU A LA TOURBE

La cuisinière brûle de manière tout à fait satisfaisante des bûches, des billes ou des briquettes de tourbe ; il est toutefois nécessaire de veiller à ce que les bûches soient parfaitement sèches afin d'obtenir le meilleur rendement de la cuisinière et de minimiser les dépôts de créosote. Des bûches peuvent également apporter du stockage de chaleur la nuit et nous vous recommandons d'observer les astuces suivantes :

a. Si possible, brûlez du bois doux sec le jour et, la nuit, brûlez du bois dur sec.
b. Évitez d'utiliser du bois vert pour le stockage la nuit, pour empêcher l'augmentation des dépôts de créosote.
c. Le bois dur brûle plus longtemps, mais sa réponse de chauffe est plus lente, ce qui explique qu'il vaut mieux éviter d'en utiliser le jour.
d. Il n'est pas recommandé de brûler des déchets de cuisine humides.
e. Avant de rajouter du combustible, ouvrez à fond le registre de la chicane du conduit de cheminée et remplissez la boîte à feu jusqu'au bas de l'ouverture de la porte de la boîte à feu.
f. Pour obtenir une vitesse de combustion optimale à partir de bûches seulement, il faut mettre en place tous les déflecteurs sur la face supérieure des barreaux de va-et-vient à l'arrière de la boîte à feu (voir figure 4). Il n'est pas nécessaire d'agiter la grille.

Ne soyez pas tenté de mettre le maximum de combustible dans la boîte à feu. Il est préférable d'y rajouter du combustible en petites quantités et fréquemment, jusqu'à ce que vous connaissiez mieux la manière dont votre cuisinière se comporte.

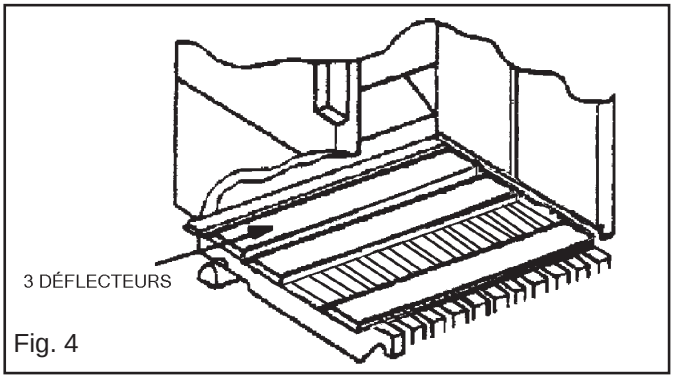


Fig. 4

Une fois que le feu s'éteint dans la cuisinière, il est relativement facile de le faire reprendre. Il est préférable d'expérimenter en laissant le feu s'éteindre avant de la réalimenter plutôt que de le laisser chauffer trop fort. Les cendres d'un feu de bois couvent pendant des heures, alors au lieu de trop faire chauffer la cuisinière, il vaut mieux laisser le feu s'éteindre. Ajoutez une ou deux bûches à la fois, jusqu'à ce que vous vous fassiez une idée de la vitesse de combustion de votre cuisinière.

FAMILIARISEZ-VOUS AVEC VOTRE CUISINIÈRE

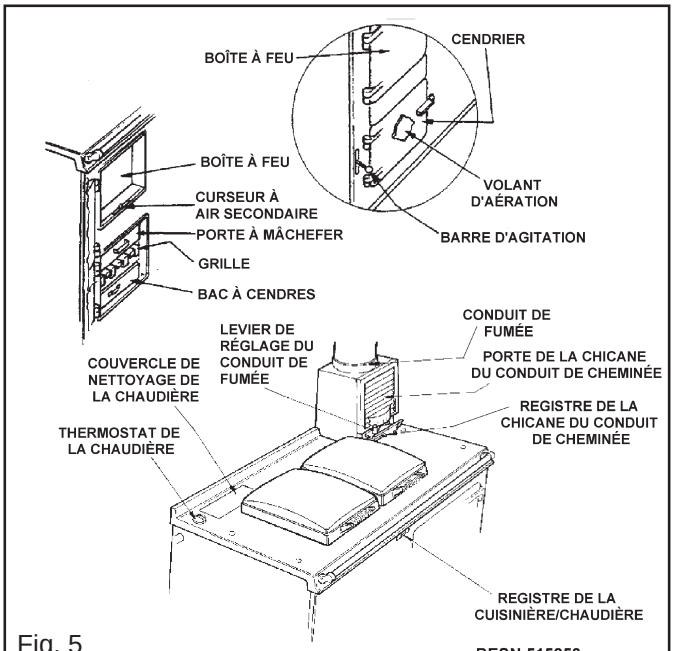


Fig. 5

ALLUMAGE DU FEU

Bois et papier

a) Vérifiez que le conduit de cheminée n'est pas obstrué.
b) Ouvrez la porte de la boîte à feu.
c) Ouvrez la porte du cendrier.
d) Enlevez le bac à cendres, décendrez et remettez en place le bac à cendres (Figure 9).
e) Ouvrez à fond le registre de la chicane du conduit de fumée et fermez la porte de la chicane du conduit de fumée. (Figure 7).
f) Posez une quantité généreuse de bois et de papier sur les barreaux de la grille ainsi qu'une petite quantité de combustible et mettez-y le feu.
g) **Fermez et verrouillez la porte du cendrier,** avec le volant d'aération ouvert
h) **Fermez et verrouillez la porte de la boîte à feu.**
i) Une fois que le feu a bien pris, ouvrez la porte de la boîte à feu et remplissez la boîte à feu de combustible. Réglez la position du curseur à air à mi-course (Figure 6). Fermez et verrouillez la porte de la boîte à feu. Remettez la chicane du conduit de cheminée sur la position qui s'est avérée produire le feu de l'intensité souhaitée.

Utilisation d'un allume-gaz

a) Vérifiez que le conduit de cheminée n'est pas obstrué.
b) Ouvrez la porte de la boîte à feu.
c) Ouvrez la porte du cendrier.
d) Décendrez (Figure 8) et enlevez la porte à mâchefer (Figure 10). Insérez l'allume-gaz plat de type baïonnette au-dessus des barreaux de la grille.
e) Enlevez le bac à cendres et videz-le (Figure 9).
f) Ouvrez à fond le registre de la chicane du conduit de cheminée (Figure 7).
g) Posez 7,5 à 10 cm d'épaisseur de combustible sur la grille et mettez-y le feu au moyen de l'allume-gaz.
h) Fermez à fond la porte du cendrier et la porte de la boîte à feu, avec le volant d'aération ouvert.
i) Lorsque le combustible brûle bien, éteignez l'allume-gaz et enlevez-le et remettez en place la porte à

mâchefer et le bac à cendres. Fermez et verrouillez la porte du cendrier, avec le volant d'aération ouvert, et fermez la porte de la boîte à feu.

j) Une fois que le feu a bien pris, ouvrez la porte de la boîte à feu et remplissez-la de combustible. Vérifiez le réglage du curseur à air secondaire. Lorsque le feu a bien pris, entre 0 et 1/2 tour peut suffire.

Fermez et verrouillez la porte de la boîte à feu. Poussez le registre de la chicane du conduit de cheminée pour le remettre dans la position qui permet d'en obtenir le meilleur rendement. Réglez le volant d'aération à la vitesse de combustion désirée.

RÉGULATION DE LA CUISINIÈRE

Ouvrez le volant d'aération. Le réglage précis sera déterminé à l'usage, 1 tour ira bien pour commencer.

Réglez le registre de la chicane du conduit de cheminée en position complètement ouverte après une alimentation en combustible, puis remettez-le sur la position qui s'est avérée produire les meilleurs résultats. Il ne sert à rien d'essayer d'obtenir une hausse rapide de température en ouvrant à fond le registre de la cheminée. Cela ne fait que gâcher de la chaleur en l'envoyant dans la cheminée.

Évitez des feux d'une température excessive à base de combustible solide : ils ne servent à rien et ne peuvent qu'endommager gravement la cuisinière.

Le premier signe de surchauffe de la cuisinière se manifeste par la formation de mâchefer (de la cendre fondue), qui risque d'endommager les briques réfractaires.

Les briques réfractaires endommagées doivent être remplacées au plus tôt, mais en attendant elles peuvent être réparées avec du ciment réfractaire à titre provisoire.

Chargement en combustible

Pour amener la cuisinière à température souhaitée, ajoutez une ou deux petites bûches à la fois. Si vous remplissez trop la boîte à feu, la température du four risque de commencer par baisser alors que le combustible chauffe puis d'augmenter très rapidement quand il se met à brûleur. Il y a alors le risque que la température du four s'emballe. Ajoutez du combustible en petites quantités sans trop remplir la boîte à feu pendant la cuisson et de cette manière vous contrôlerez mieux la température. Ce n'est pas qu'avec l'expérience que vous acquerrez le tour de main nécessaire et apprécierez combien cette cuisinière est souple d'utilisation. En période de chauffe et jusqu'à ce qu'elle se stabilise, la température indiquée sur le cadran thermostatique est d'environ 50°C inférieure à la température réelle. Pour atteindre la température souhaitée, prenez les dispositions nécessaires pour réduire ou stabiliser bien en avance l'apport de chaleur, au risque sinon de la dépasser.

Volant d'aération

En règle générale, le fait d'augmenter l'arrivée d'air en ouvrant le volant d'aération a pour effet d'accélérer la

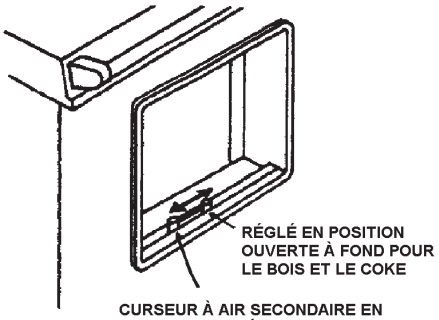


Fig.6

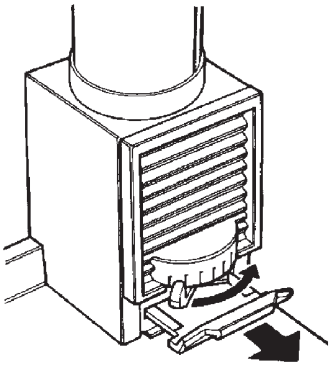


Fig.7

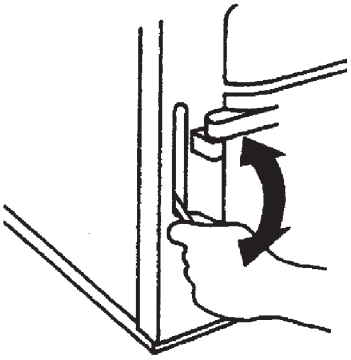


Fig.8

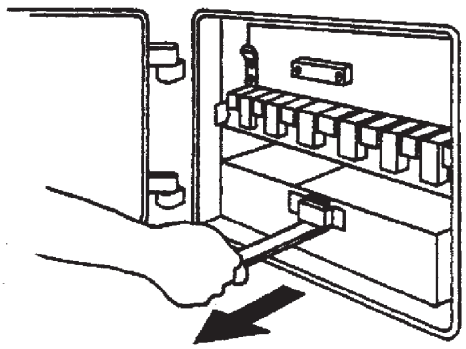


Fig.9

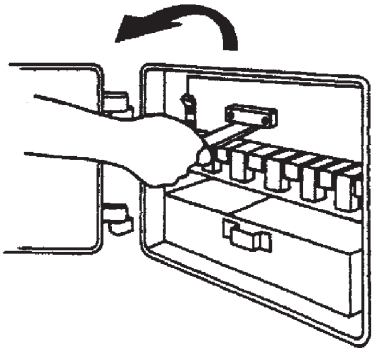


Fig.10

vitesse de combustion et donc d'envoyer davantage de chaleur vers la cuisinière. Fermer le volant a pour effet de ralentir le feu. Lorsqu'elle fonctionne à sa température normale, cette cuisinière tire bien quand le volant est ouvert de moins d'un demi-tour.

Registre

La commande du registre du conduit de fumée régit également la vitesse de la combustion et la quantité de chaleur envoyée dans le four.

En cas de feu vif, le fait d'ouvrir le registre (de tirer dessus) a pour effet d'accroître la vitesse de combustion. Fermer le registre a pour effet de ralentir le feu et de conserver la chaleur dans le four. Il n'est généralement pas nécessaire de fermer le registre au-delà de la position 2, mais tout dépend des conditions sur place. A l'inverse, à petit feu, ouvrir le registre du conduit de fumée aura pour effet de faire s'échapper de la chaleur du four et de faire baisser la température.

Port de la chicane du conduit de cheminée

En fonction de l'état de la cheminée, il est parfois nécessaire d'ouvrir la porte de la chicane du conduit cheminée. En ouvrant cette commande, de l'air s'échappe de la pièce pour s'engouffrer dans la cheminée et diminuer la quantité d'air de combustion aspiré par la grille. Cette commande peut être ajustée selon les besoins et permet de ralentir la vitesse de combustion du feu. Son degré d'ouverture varie en fonction des conditions du conduit de fumée d'un jour sur l'autre, mais il est courant de l'ouvrir en cas de maintien du feu la nuit. S'il s'avère que le volant fermé, l'intensité du feu n'en est pas pour autant affaiblie, ouvrez complètement la porte de la chicane du conduit de fumée pour l'atténuer. Si en ajustant la chicane, le feu vient à mourir, cela signifie qu'il n'y a pas assez de courant d'air et que la porte de la chicane est trop ouverte. Si la cuisinère se met à produire de la fumée ce stade, éteignez-la complètement et faites inspecter la cheminée : c'est généralement le signe qu'elle est bloquée. A chaque fois que vous alimentez le feu, commencez par fermer la porte de la chicane au risque sinon que de la fumée ne s'échappe à l'ouverture de la porte de la boîte à feu.

Verrouillez bien la porte du cendrier à fond à l'aide du loquet à vis prévu à cet effet.

COMBUSTION LA NUIT

La cuisinière est conçue pour brûler en permanence et ce n'est qu'en la laissant allumée la nuit que vous en obtiendrez le rendement optimal. Cela ne vous coûtera rien de plus en combustibles.

Juste avant d'aller vous coucher, décendrez le feu, videz la grille et remettez-y du combustible..

Veillez à fermer à fond les portes de la boîte à feu et du cendrier et après avoir fermé le volant d'aération, rouvrez-le d'un quart de tour.

Ouvrez la porte de la chicane du conduit de fumée sur la position désirée.

NOTE: CE N'EST QUE PAR TÂTONNEMENT QUE VOUS DÉCOUVRIREZ LA MEILLEURE POSITION À OBSERVER POUR LE REGISTRE DE LA CHICANE DE LA CHEMINÉE, MAIS COMMENCEZ TOUJOURS PAR ESSAYER LE RÉGLAGE LE PLUS BAS.

Le matin, ouvrez à fond le volant d'aération et le registre de la chicane du conduit de cheminée. Une fois que le feu est bien établi, refermez le registre de la chicane du conduit de cheminée à mi-course et rajoutez un peu combustible si vous prévoyez d'utiliser immédiatement la plaque de cuisson.

Réajustez la position du registre et de la porte de la chicane du conduit de cheminée.

NOTE : LE DEGRÉ PRÉCIS D'OUVERTURE DÉPEND D'UNE PART DU TIRAGE DE LA CHEMINÉE, ET D'AUTRE PART DU TYPE/DE L'ÉTAT DU BOIS.
IL PEUT FALLOIR ENTRE 2 ET 3 JOURS POUR LE DÉTERMINER.

Si au lieu de brûler, le feu " meurt ", il faut augmenter le tirage en ouvrant davantage la porte de la chicane du conduit de cheminée.

NOTE : L'ACCUMULATION DE DÉPÔTS DE CRÉOSOTE DANS LE CONDUIT DE CHEMINÉE ET DANS LA CHEMINÉE PEUT, À LA LONGUE, PROVOQUER UN INCENDIE DE CHEMINÉE.
IL EST POSSIBLE D'ÉVITER LA PRÉSENCE DE CES DÉPÔTS EN UTILISANT RÉGULIÈREMENT DES PRODUITS NETTOYANTS CHIMIQUES PROPRIÉTAIRES QUI ÉLIMINENT LE CRÉOSOTE ; CES PRODUITS ONT POUR EFFET DE RÉDUIRE LA FORCE D'ADHÉSION DES DÉPÔTS DE CRÉOSOTE, ET AINSI DE LES FAIRE TOMBER.
IMPORTANT : IL NE FAUT PAS PENSER QUE CES NETTOYANTS CHIMIQUES PEUVENT REMPLACER LE RAMONAGE, ILS NE FONT QUE S'Y AJOUTER.

DÉCENDRAGE

Videz les cendres en fonction des besoins.
Ouvrez la porte du cendrier pour accéder au bac à cendres, qui doit être vidé régulièrement (Voir Figure 9).
Chargez une ou deux bûches dans la boîte à feu.
La fréquence d'alimentation en combustible dépend du mode d'utilisation de la cuisinière.

NOTE: NE LAISSEZ PAS LES CENDRES S'ACCUMULER DANS LE BAC À CENDRES JUSQU'À CE QU'ELLES TOUCHENT LE DESSOUS DES BARREAUX DE LA GRILLE, SINON CEUX-CI RISQUERAIENT DE S'ABIMER.

Veillez à pousser à fond le bac à cendres, sinon la porte du cendrier risque de ne pas bien se fermer et de se verrouiller complètement.

Si vous laissez ouverte la porte du bac à cendres, le feu risque de " s'échapper " et de provoquer des dégâts s'il est laissé sans surveillance.

En cas d'utilisation normale, il n'est pas nécessaire d'agiter la grille. Les cendres de bois sont suffisamment fines pour passer automatiquement à travers. Le levier pour agiter la grille est illustré à la Figure 8.

PLAQUE DE CUISSON

Ce n'est qu'en utilisant des ustensiles au fond usiné que vous obtiendrez les résultats les meilleurs. La partie la plus chaude de la plaque de cuisson est celle située juste au-dessus du feu, l'autre extrémité sert à mijoter les plats.
La plaque de service rond dans la plaque de cuisson, du côté de la chicane du conduit de cheminée, sert à nettoyer le conduit de cheminée et ne doit pas être enlevée lors de la cuisson ou de l'allumage de la cuisinière.
Gardez la plaque de cuisson propre à l'aide d'une brosse métallique.

NOTE : LORSQU'IL S'AGIT DE FAIRE BOUILLIR DES PLATS RAPIDEMENT OU DE CUISINER SUR LA PLAQUE DE CUISSON, CHARGEZ UNE OU DEUX BÛCHES DANS LA BOÎTE À FEU.

AVERTISSEMENT : LORS DE LA CUISSON, LA SURFACE DU PLATEAU SUPÉRIEUR DE LA CUISINIÈRE AUTOUR DE LA PLAQUE DE CUISSON SE MET À CHAUFFER ET IL EST NÉCESSAIRE DE FAIRE PREUVE DE VIGILANCE. VEUILLEZ VOUS REPORTER AUX CONSIGNES D'INSTALLATION CONCERNANT LES DIMENSIONS MINIMALES DES DÉGAGEMENTS À OBSERVER PAR RAPPORT À DES SURFACES ET MATÉRIAUX INFLAMMABLES.

FOUR DU HAUT

Du fait qu'il varie en fonction du tirage de la cheminée, ce n'est que par tâtonnements que vous découvrirez le réglage correct du registre du volant d'aération et du registre de la cheminée pour obtenir la température de four requise. Les suggestions suivantes ne sont données qu'à titre indicatif et il est possible qu'il faille les changer pour répondre aux conditions locales.

Supposons que vous souhaitez faire un rôti et que votre cuisinière est en température de veille.
Décendrez à fond en suivant les indications visées au paragraphe correspondant et ajoutez du combustible.
Réglez le registre de la cheminée sur le réglage n° 3 et ouvrez le volant d'aération de la manière décrite au chapitre intitulé " RÉGULATION DE LA CUISINIÈRE".
Dès que le feu rougeoie bien, fermez le registre de la cheminée.
Ne laissez pas le feu chauffer à blanc.
La température du four doit normalement augmenter de manière progressive. Lorsqu'elle atteint un niveau environ 50ºC en-dessous de celui requis, fermez le volant d'aération pour qu'il ne soit plus ouvert que sur un ¼ d'un tour. Après cela, contrôlez la température du four en ajustant le volant d'aération.
NOTE : CETTE MÉTHODE DEVRAIT MARCHER DANS LA PLUPART DES CAS, MAIS SI EN FERMANT LE REGISTRE DE LA CHEMINÉE, LE FEU SE MET À FUMER, IL EST NÉCESSAIRE DE L'OUVRIR PROGRESSIVEMENT JUSQU'À CE QUE LA FUMÉE S'ARRÊTE.
Pour que le four reste contrôlable, il est recommandé

d'utiliser des quantités de combustible limitées.
Le four peut être nettoyé à l'aide d'une brosse métallique rigide lorsqu'il est encore très chaud.

TEMPÉRATURE DU FOUR:-
CHAUD
220°-260°C (400°-500°F)
MOYEN
150°-200°C (300°-400°F)
LENT
90°-150°C (200-300°F)

Vérifiez l'aiguille du cadran thermostatique de la porte.

Il n'est pas possible de contrôler la température de ce

FOUR DU BAS

four ; si vous faites rôtir de la viande dans le four du haut, suffisamment de chaleur sera produite pour faire mijoter des plats dans ce four du bas.
TEMPÉRATURES DU FOUR
Veille - 95 ºC minimum
Pendant la cuisson - 135 ºC maximum

Pendant les périodes de veille de la cuisinière, ce four est idéal pour chauffer les plats et garder la nourriture au chaud.
Si la température du four du haut est excessive, elle aura pour effet d'augmenter celle du four du bas
Après un arrêt prolongé de la cuisinière, après des

NETTOYAGE DU CONDUIT DE CHEMINÉE

vacances d'été par exemple, vérifiez que le conduit de cheminée est bien dégagé avant de la rallumer.
Les conduits de la cuisinière doivent être vérifiés régulièrement une fois par mois, et doivent être nettoyés si nécessaire.
Une formation de suie prolongée peut entraîner des blocages au niveau du conduit de cheminée et des risques d'émanations dans la pièce de monoxyde de carbone, qui est un gaz dangereux.

Un mauvais nettoyage des tuyaux et des coudes du conduit de cheminée peut présenter un risque d'émanation de gaz dangereux et de détérioration du rendement de votre cuisinière.

Conduit de cheminée de la cuisinière:
Laissez le feu s'éteindre. Ouvrez à fond le registre de la chicane du conduit de cheminée et enlevez la porte de la chicane du conduit de cheminée.
Brossez la suie et les poussières de l'intérieur du conduit de cheminée en les laissant tomber sur le dessus du four (voir Figure 11).
Enlevez la plaque de service de la plaque de cuisson, raclez les dépôts vers l'avant et faites-les tomber dans la boîte à feu (Figures 12 et 13).
Dans certains cas, il peut falloir enlever la plaque de cuisson pour pouvoir examiner le restricteur du conduit de cheminée, qui se trouve entre la boîte à feu et le four. Cette plaque de restriction doit être nettoyée régulièrement.

Remettez en place la porte de la chicane du conduit de

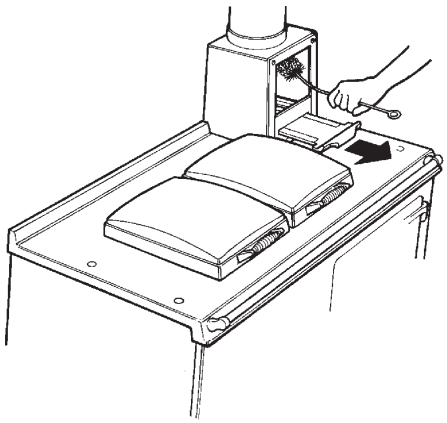


Fig.11

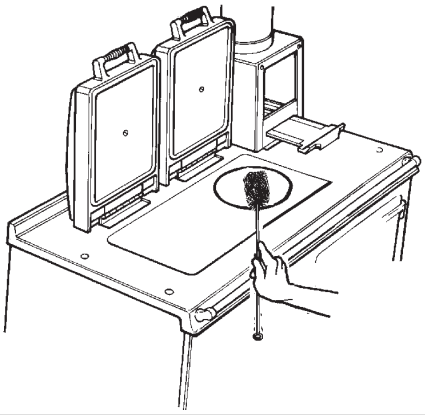


Fig.12

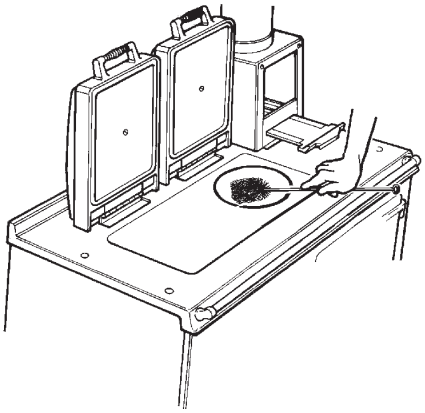


Fig.13

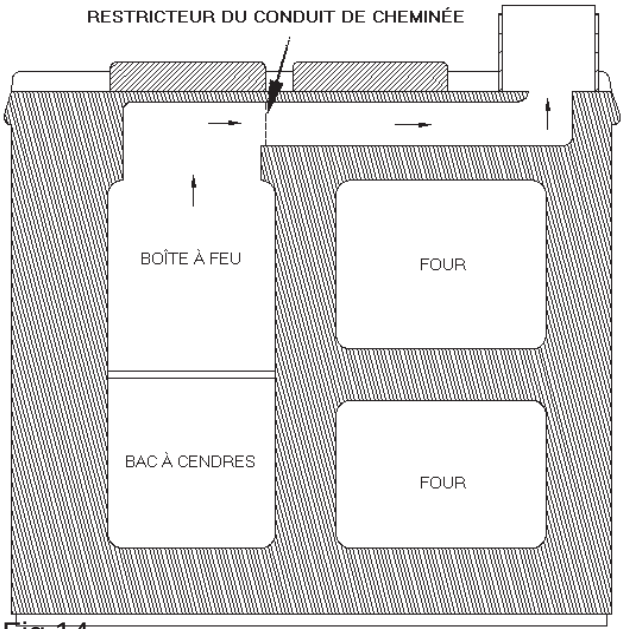


Fig.14

cheminée et la plaque de service de la plaque de cuisson et agitez la grille à fond pour dégager la grille et faire en sorte qu'elle soit prête pour y rallumer un feu.

NOTE : LA CUISINIÈRE EST CONÇUE POUR ÊTRE UTILISÉE À FEU CONSTANT ET, LORSQU'ELLE N'EST PAS UTILISÉE, IL EST RECOMMANDÉ DE LAISSER OUVERTES LES PORTES DU CENDRIER ET DE LA CHICANE DU CONDUIT DE CHEMINÉE POUR VEILLER À CE QUE L'AIR CIRCULE LIBREMENT DANS LA CUISINIÈRE ET ÉVITER AINSI TOUT PROBLÈME DE CONDENSATION.

Ramonez la cheminée au moins tous les six mois et

RAMONAGE DE LA CHEMINÉE

vérifiez le bac à suie une fois par mois. Enlevez tous dépôts qui pourraient s'y trouver.

NOTE: LES BROSSES DE RAMONAGE DOIVENT ETRE D'UN TYPE AU CŒUR METALLIQUE ET ROUES DE GUIDAGE.

Attendez toujours que le feu s'éteigne, puis ouvrez la

REMPLACEMENT DES BARREAUX DE LA GRILLE

porte du cendrier et enlevez le bac à cendres. Enlevez le combustible non brûlé en le faisant tomber dans le cendrier au moyen du tisonnier à bout recourbé, puis soulevez chaque barreau à tour de rôle, en le tirant vers l'avant pour le soulever.

NOTE: LA GRILLE COMPORTE DEUX TYPES DE BARREAUX.
IL FAUT DONC VÉRIFIER LE TYPE DE BARREAU À REMPLACER, POUR S'ASSURER QUE LE NOUVEAU BARREAU SOIT DU BON TYPE.

Faites toujours appel à un technicien d'entretien/de

ENTRETIEN

chauffage agréé au moment de procéder à l'entretien de votre cuisinière. Utilisez exclusivement des pièces de rechange autorisées. Ne procédez à aucune modification non autorisée.

Toutes les grilles d'arrivée d'air doivent être entretenues pour veiller à ce qu'elles ne soient pas bouchées.

Un mauvais entretien de votre cuisinière peut entraîner des feux de cheminée. Les feux de cheminée se produisent lorsque des dépôts de combustible posés sur les parois internes de la cheminée se mettent à prendre feu. Ces dépôts de combustible, appelés " créosote ", sont un sous-produit naturel de la combustion du bois. Il existe un risque d'incendie si la couche de créosote qui recouvre les parois internes de la cheminée fait plus de 5 mm d'épaisseur.

Si elle est installée et opérée correctement, cette cuisinière

MISE À EN GARDE AUX ÉMANATIONS DE FUMÉES

ne produira pas d'émanations de fumées.

Il se peut que, par moment, le décendrage ou l'alimentation en combustible produisent des émanations de fumées, toutefois celles-ci ne doivent pas persister. Si c'est le cas, il est impératif de prendre immédiatement les mesures suivantes :

a) Ouvrez portes et fenêtres pour aérer la pièce.
b) Laissez le feu s'éteindre ou enlevez de la cuisinière du combustible en combustion.
c) Vérifiez que le conduit de cheminée ou la cheminée ne sont pas bouchés et nettoyez-les au besoin.
d) N'essayez pas de rallumer le feu avant d'avoir établi la cause des émanations de fumées et, au besoin, adressez-vous à des professionnels.

Part Number **Description** **No Reqd**

LISTE DE PIÈCES DE RECHANGE

1/16182T	Barreaux de grille - haut	6
1/16182B	Barreaux de grille - bas	5
RS4F301170	Brique réfractaire arrière droite	1
RS4F301171	Brique réfractaire arrière	2
RS4F301172	Brique réfractaire arrière gauche	1
RS4F301173	Brique réfractaire avant gauche	1
RS4F301175	Brique réfractaire avant	1
RS4F301176	Brique réfractaire arrière d'angle	1
RS4F301200	Brique réfractaire avant droite	1
JPAD301221	Panneau isolant - côté de la brique réfractaire	1
JPAD301220	Panneau isolant - devant de la brique réfractaire	1
3/18172	Déflecteur	3
RS2M301349	Restricteur du conduit de cheminée	1

Les pièces de rechange sont en vente chez votre distributeur local.
Écrivez-nous si vous avez du mal à en obtenir auprès de votre fournisseur habituel.

NOTE : ÉMISSION DE FUMÉES/D'ODEURS PENDANT LA PHASE INITIALE D'UTILISATION

Certaines parties de la cuisinière ont été recouvertes d'un léger film d'huile de protection. Pendant la phase initiale d'utilisation de la cuisinière, il se peut qu'il se produise des émanations de fumées/d'odeurs ; il s'agit là de quelque chose de normal, et non pas d'un défaut au niveau de la cuisinière. Il vous est donc recommandé d'ouvrir portes et/ou fenêtres pour aérer la pièce.
Levez les couvercles pour empêcher de tacher les garnitures des couvercles.

Pour tout renseignement complémentaire veuillez contacter votre distributeur/stockiste local

La politique d'Aga est l'amélioration continue de ses produits et la Société se réserve donc le droit de changer les caractéristiques techniques et d'effectuer des modifications aux appareils décrits et illustrés à tout moment

Fabriqué par
Aga
Station Road
Ketley Telford
Shropshire TF1 5AQ
Angleterre

www.aga-web.co.uk
www.agacookshop.co.uk
www.agalinks.com